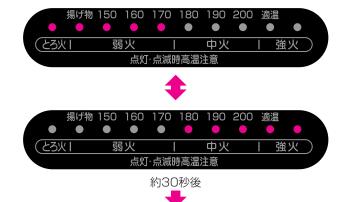
こんなときは

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

症状	確認・処置
通電しない。	◎**専用回路のブレーカーが切れていませんか。** ▶ブレーカーを入れてください。 ◎**電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている。）** ▶電源を入れてください。 • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ※ヒーターを約45分通電しないと待機時消費電力オフ機能が働き、自動的に電源を切ります。 ◎**チャイルドロックが設定されていませんか。** ▶チャイルドロックを解除してください。（26ページ） ◎**中央ヒーターロックが設定されていませんか。** ▶中央ヒーターロックを解除してください。（27ページ）
炒め物などを行うと左・右ヒーターの火力が弱くなる。	◎**炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。**
火力を切り換えたときに時々ブザーが鳴らない。	◎**火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴ります。設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りませんが、故障ではありません。**
中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。（クイックラジエントヒーター）	◎**中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。（『強火』の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします。）** ◎**そった鍋などを使うと消えている時間が長くなります。**
火力表示ランプが5個づつ交互に点灯し、約30秒後に消灯した。（小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	◎**鍋をヒーターの中央に置いていますか。** ◎**使えない鍋を置いていませんか。（12ページ）** ▶使える鍋を置いてください。 メロディーが鳴り、表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
使用途中にヒーターの通電が停止した。（切り忘れ防止自動停止機能）	◎**切り忘れ防止自動停止機能が働いています。** 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左・右ヒーター、中央ヒーターは操作後約45分 • ロースター（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。再度、通電を開始してください。
使用途中に停電になった。	◎**通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。** ◎**電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。** • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。
左・右ヒーターでの調理に時間がかかる。調理のでき上がりが遅い。	◎**鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。** ▶鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ◎**使える鍋を使用していますか。（12ページ）** ▶使える鍋を使用してください。

電源を切っても音がする。	◎**本体内部の冷却のために、ファンが最大10秒間回ることがあります。異常ではありません。** 自動的にファンは止まります。
左･右ヒーター使用中に鍋から音がする。	◎**鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。** これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左･右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
本体後ろの壁面に水滴がつくことがある。	◎**ロースター調理中に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがあります。** • ふきんなどでふきとってください。
ロースター調理中、庫内で瞬間的に炎が出たり、吸・排気カバーから煙が出る。	◎**魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。** ◎**調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。**

パネル操作部のタイマー表示部に次の表示がでたとき

表示例	状　態	原因および処置方法	
C11 C21	左･右ヒーター使用時	●空だきになっています。 ●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。	▶鍋に調理物を入れてください。 ▶火力を下げてご使用ください。
C22	揚げ物温度コントロールを使用した時	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	▶そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。（8ページ） ▶異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H15 H25	左･右ヒーター使用時	●吸･排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸･排気カバーがふさがれています。	▶ほこりをふきとってください。（28ページ） ▶ふさがないでください。
H17 H27	左･右ヒーター使用時	●鍋の種類が違っています。	▶鍋の種類を確認してください。（12ページ）
C61	左･右ヒーター使用時	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	▶お買い上げの販売店にご連絡ください。
C1 C3	ロースター使用時、焼きかげんランプの弱･中･強が点滅する	●受皿に水が入っていません。 ●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	▶受皿に水を入れてください。 ▶いったん通電を切り、水を入れて次の調理物を入れる。

表示が出たときは・・・

① C11 H15 H17 の表示が出たときは左ヒーターの「切」操作をする。

② C21 C22 H25 H27 の表示が出たときは右ヒーターの「切」操作をする。

③ C1 C3 の表示が出たときはロースターのスタート/切キーを押す。

※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※パネル操作部のタイマー表示部に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

料理集

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）	食品名＼計量	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖（上白糖）	3	9	130
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。（1mL＝1cc）

〈お願い〉 この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右ヒーターの調理例

○火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

スパゲティ（ミートソース）

材料（4人分）

- スパゲティ …… 300g
- 塩 …… 大さじ 3
- 牛ひき肉 …… 300g
- トマトソース …… 1缶（約300g）
- オリーブオイル …… 大さじ 1
- にんにく（薄切り）…… 1片
- Ⓐ 塩 …… 小さじ ½
- Ⓐ 砂糖 …… 小さじ ⅓
- Ⓐ こしょう …… 少々
- パセリ …… 少々

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、火力を『中火』にする。
②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、一度煮立ったら『弱火』〜『中火』にして8〜10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水（4〜5L）を、『強火』で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加えます。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』〜『中火』でゆでます。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ポークカレー

材料（4人分）

豚肉（2cm角切り）………250g
塩・こしょう………各少々
にんじん………中1本
玉ねぎ………中2個
じゃがいも………中2個
カレールー………1箱（約120g）
水………600〜800mL
サラダ油………大さじ 2

下ごしらえ

○にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
○じゃがいもは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。
○豚肉は、軽く塩・こしょうをする。

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
②鍋に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
③水を加え、沸とうしたら『中火』にし、カレールーを加えかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で30〜40分煮込む。

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにすると良いでしょう。

肉じゃが

材料（4人分）

牛薄切り肉（肩ロース、3枚肉など）………200g
じゃがいも………中3コ
にんじん………1本
玉ねぎ………1個
いんげん（ゆでたもの）………30g
Ⓐ だし汁（または水）………カップ 2
　砂糖………大さじ 2
　しょうゆ………大さじ 4
　みりん………大さじ 2
しょうが………1片

下ごしらえ

○牛肉は3〜4等分し、ほぐしておく。
○じゃがいもは皮をむき、4つ切りにして水にさらし、水をきる。
○にんじんは皮をむき、一口大の乱切りにする。
○玉ねぎは皮をむき、8等分のくし形に切る。
○しょうがは、薄切りにする。

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、『強火』にしてⒶとしょうが汁を入れ、沸とうさせる。
②牛肉をほぐしながら加え、肉の色が白っぽくなったらアクを取り、じゃがいも・にんじん・玉ねぎを加えて煮る。
③ふたたび沸とうしたら、『弱火』〜『中火』にしてふたをし、ときどき全体を混ぜながら20〜30分煮込む。
④器に盛り、ゆでたいんげんを散らす。

37

しゅうまい

材料（24個分）

むきえび………150g
豚ひき肉………150g
玉ねぎ………½個
片栗粉………大さじ 5
干ししいたけ………3枚
しゅうまいの皮………24枚
からしじょうゆ………適量
Ⓐ 砂糖………小さじ 1
　しょうゆ………小さじ 1
　ごま油………小さじ 1
　塩………小さじ ½
　酒………大さじ 1
　こしょう………少々

下ごしらえ

○えびは背わたを取り、細かくたたく。
○玉ねぎはみじん切りにし、片栗粉大さじ3をまぶしておく。
○干ししいたけはもどして、みじん切りにする。

作りかた

①ボールにむきえび・豚ひき肉・玉ねぎ・しいたけ・Ⓐを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、片栗粉大さじ2を加えさらによく混ぜて24等分する。
②しゅうまいの皮でそれぞれを包む。蒸し器の中敷に油をぬり、しゅうまいを間隔をあけながら並べる。
③蒸し器の下鍋に水を5〜6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10〜12分蒸す。
④器にとり、からしじょうゆを添える。お好みで、ゆで卵のうらごし・ゆでたえびを飾る。

○フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・

ハンバーグステーキ

材料（4人分）

- 牛ひき肉……400g
- 玉ねぎ……小1個
- バター……大さじ1 ½
- Ⓐ
  - パン粉……カップ ½
  - 牛乳……大さじ3
  - 卵……1個
  - 塩……小さじ ¾
  - ナツメグ……少々
  - こしょう……少々
- サラダ油……大さじ1～2
- Ⓑ
  - トマトケチャップ……大さじ3
  - ウスターソース……大さじ2
  - ドミグラスソース……大さじ1

【つけ合わせ】
フライドポテト
いんげんのリテュー
にんじんグラッセ

下ごしらえ

○玉ねぎは、みじん切りにしておく。
○ソースはⒷを合わせ、ひと煮立ちさせておく。

作りかた

①フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』にする。フライパンがあたたまったらバターを入れて溶かし、玉ねぎを入れうすく色づくまで3～4分炒め、皿に広げてさます。
②ボールに牛ひき肉・Ⓐ・①を入れて粘りが出るまでよく混ぜ、4等分にし、形を整える。
③フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』にしてフライパンを熱し、サラダ油を入れ全体に広げる。そこに②を入れる。焼き色がつくまで約3分焼く。
④良い焼き色がついたら裏返し、『弱火』にし、ふたをして5～6分蒸し焼きにし、中まで火を通す。
⑤器に盛り、ソース・つけ合わせを添える。

オムレツ

材料（1人分）

- 卵……2個
- Ⓐ
  - 牛乳……大さじ1
  - 塩・こしょう……各少々
- サラダ油……適量
- バター……大さじ1

下ごしらえ

○ボールに卵をほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。

作りかた

①フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』にする。
②多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』～『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
③半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

～うす焼き玉子やクレープなどを作るときは～
☆フライパンは最初から『中火』～『弱火』で熱してください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆生地（卵）入れるタイミングは生地（卵）を箸の先につけてフライパンに落として、サッと半熟になるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

発火することがあります。)

五目チャーハン

材料(2人分)

- ごはん……400g
- 焼き豚……50g
- 生しいたけ……2枚
- ねぎ……½本
- グリーンピース(冷凍)……大さじ1
- むきえび……50g
- 酒……小さじ½
- 卵……1個
- 塩……少々
- サラダ油……適量
- ラード……大さじ2
- Ⓐ 塩……小さじ⅓
- Ⓐ こしょう……少々
- Ⓐ しょうゆ……大さじ½

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

下ごしらえ

○焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
○ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯をかけておく。
むきえびは背わたを取り酒をふる。
卵は割りほぐして塩を混ぜる。

作りかた

①フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」にする。
②サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
③フライパンにラード1/2量を入れ、設定火力「中火」で熱し、水気をきったむきえびをさっと炒めて取りだし、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
④フライパンを「強火」で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、②・③を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を調える。

えびのチリソース炒め

材料(4人分)

- えび……200g
- 片栗粉……小さじ1
- ねぎ……¼本
- にんにく……5g
- しょうが……2g
- 豆板醤……小さじ½
- ごま油……小さじ½
- サラダ油……大さじ3
- Ⓐ 酒・塩……少々
- Ⓐ こしょう……少々
- Ⓑ トマトケチャップ……大さじ2
- Ⓑ 酒……小さじ1
- Ⓑ 砂糖……大さじ1⅓
- Ⓑ しょうゆ……小さじ1
- Ⓑ 塩……小さじ¼
- Ⓑ 水……カップ¼
- Ⓒ 片栗粉……小さじ1
- Ⓒ 水……小さじ2

下ごしらえ

○えびは背わたを取り、Ⓐで下味をつけ軽くもみ、片栗粉をからませる。
○ねぎ・にんにく・しょうがは、共にみじん切りにする。
○Ⓑを混ぜ合わせる。Ⓒを合わせ溶いておく。

作りかた

①フライパンをヒーターの中央にのせ、「中火」にし、サラダ油大さじ2を入れる。
②「強火」にし、下ごしらえしたえびを加え、約1分手早く炒め、色が変わったらすぐ取り出す。
③同じフライパンにサラダ油大さじ1を足して、豆板醤・ねぎ・にんにく・しょうがを入れ、炒めて香りをだす。
④Ⓑを加え、大きく混ぜながら1~2分炒める。
⑤②を入れ、汁をからめながらさっと炒める。(炒めすぎると身が縮むので注意)
⑥最後にⒸを加え、手早く底から混ぜてトロミをつけ、仕上げにごま油をふる。

揚げ物の調理例

天ぷら

材料（4人分）

揚げ油 …… 800g
えび …… 4尾
なす …… 2個
しそ …… 4枚
生しいたけ …… 1袋
三つ葉 …… 30本
小麦粉（薄力粉） …… 適量
卵 …… 1個

作りかた

①材料は揚げやすいように準備しておく。
②卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、適温ランプが点灯したら、野菜・えびを揚げる。

☆衣はだまが残るぐらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカリッと揚がります。
☆小麦粉（薄力粉）のかわりに、市販のてんぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

鶏の唐揚げ

材料（4人分）

鶏もも肉 …… 500g
Ⓐ しょうが汁 …… 小さじ 1
Ⓐ 塩 …… 小さじ 2/3
Ⓐ 酒 …… 大さじ 1
Ⓐ しょうゆ …… 大さじ 1
片栗粉 …… 大さじ 3〜4
揚げ油 …… 800g
【つけ合わせ】
レモン …… 1/2 個

下ごしらえ

○鶏もも肉は竹串で皮を刺し、4cm角のそぎ切りにしてボールに入れ、Ⓐを加えて手でもみこみ15〜30分おき、揚げる直前に汁気をペーパータオルで取り、片栗粉を全体にまぶします。
○レモンは、くし形に切っておく。

作りかた

①天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する。
②適温ランプが点灯したら、鶏もも肉を入れ、ときどき裏返しながら3〜4分かけて揚げる。

とんかつ

材料（4人分）

豚ロース肉（約100gくらいのもの）…… 4枚
塩 …… 少々
こしょう …… 少々
小麦粉（薄力粉）…… 適量
卵（溶きほぐす）…… 1個
パン粉 …… 適量
揚げ油 …… 800g

作りかた

①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、適温ランプが点灯したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふきとる

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を。

衣や生地作りに注意

●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

いか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

揚げ物に使える鍋について

• 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。（鍋底が変形したら使わないでください。）
• 油は500g～800gで、必ず「揚げ物温度コントロール」を使用して調理してください。
• 油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

魚焼き自動調理例

さんまの塩焼き

丸焼き　1尾分 430kcal

材料

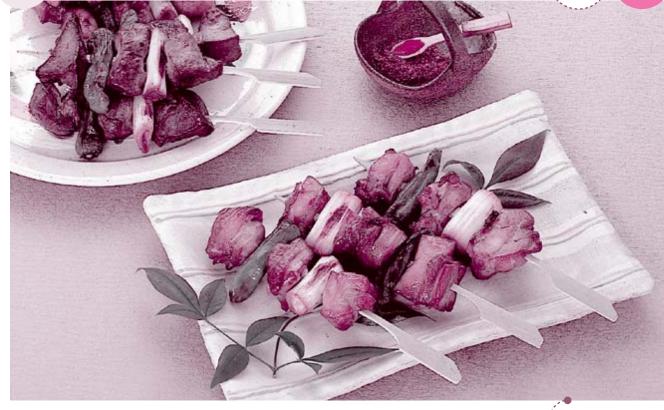
さんま（1尾約180gのもの）………… 1〜4尾
塩 …………………………………… 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」を選択し、焼き上げる。

☆生魚（さんまやあじなど）は、調理する10〜20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、中位（80〜100g）の魚4尾に対し、小さじ1くらいです。（魚の重さの1〜2%）
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

焼き鳥

つけ焼き　1本分 130kcal

材料

焼き鳥 …………………………… 2〜8本
（市販品または手作りで1本約50g）

Ⓐ
- しょうゆ ……………… カップ ½
- みりん ………………… カップ ¼
- 砂糖 …………………… 大さじ 2〜3
- サラダ油 ……………… 大さじ 1

作りかた

①塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふっておく。
たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分〜1時間つけ込んでおく。
②焼き鳥を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」を選択し、焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。

鮭の塩焼き

切身・ひもの　1枚分 120kcal

材料

塩鮭の切身（1枚約80gのもの）…… 1〜4枚

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」を選択し、焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。

ぶりのつけ焼き

つけ焼き　1枚分 560kcal

材料

ぶり（1枚約100gのもの）……………… 1〜4枚
しょうゆ ………………………………… 大さじ 4
みりん …………………………………… 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、しょうゆとみりんを混ぜたたれに30分ほどつけておく。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」を選択し、焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。

魚焼き手動調理例

"こんな魚のときは"

厚みのある魚は

表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。

加熱するとそるものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。

いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け ………… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で表側を14〜16分焼く。

1枚分 150kcal

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し（生干し）………… 2枚
大根おろし ………… 適量

作りかた

①焼きかげん「強」で6〜10分焼く。

1人分 90kcal

ひものいろいろ

材料

ひもの（100〜120gのもの）………… 2枚〜4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8〜14分焼く。

1枚分 約120kcal

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

仕様

電　　源		単相200V（50−60Hz共用）
消 費 電 力		4.8kW
	右ヒーター（IHヒーター）	2.6kW（100W相当～2.6kW 10段階火力調節）※
	左ヒーター（IHヒーター）	2.6kW（100W相当～2.6kW 10段階火力調節）※
	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）	1.2kW（120W相当～1.2kW　4段階火力調節）
	ロースター	自動調理1.2kW （魚焼き手動調理：600W相当～1.2kWまで3段階火力調節）
	待機時電力	0.05W以下（電源スイッチ「切」の状態）
コードの長さ		3.5mm²　3芯　キャブタイヤケーブル　0.7m
差込プラグ		250V−30A（接地極つき）
大　き　さ	本　　体	幅599　奥行559　高さ234〔mm〕
	ロースター	幅240　奥行360　高さ124〔mm〕
質 量（重さ）		約19.3kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

火力の目安について

●左･右ヒーター（IHヒーター）

火力の目安	火力		消費電力
	左ヒーター	右ヒーター	
強　　火	10	10	2.6kW
	9	9	2.0kW
中　　火	8	8	1.4kW
	7	7	1.0kW
	6	6	800W
弱　　火	5	5	500W
	4	4	400W
	3	3	300W
	2	2	200W 相当
と ろ 火	1	1	100W 相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。
※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

●中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）

火力の目安	電力	火 力 表 示 ラ ン プ			
強　　火	1.2kW	●	●	●	●
中　　火	900W相当	●	●	●	
弱　　火	300W相当	●	●		
と ろ 火	120W相当	●			

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●**保証期間はお買い上げ日から1年です。**
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後６年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「こんなときは」（32ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●**保証期間中は**
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

お客様メモ

購入店名　★後日のためにご記入しておいてください
　サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話（　　　−　　　−　　　）

ご購入年月日：　　　年　　月　　日

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

●IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげくさい臭いがしたり、運転中に異常な音がする。 ●その他の異常や故障がある。	お願い	故障や事故防止のため、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111